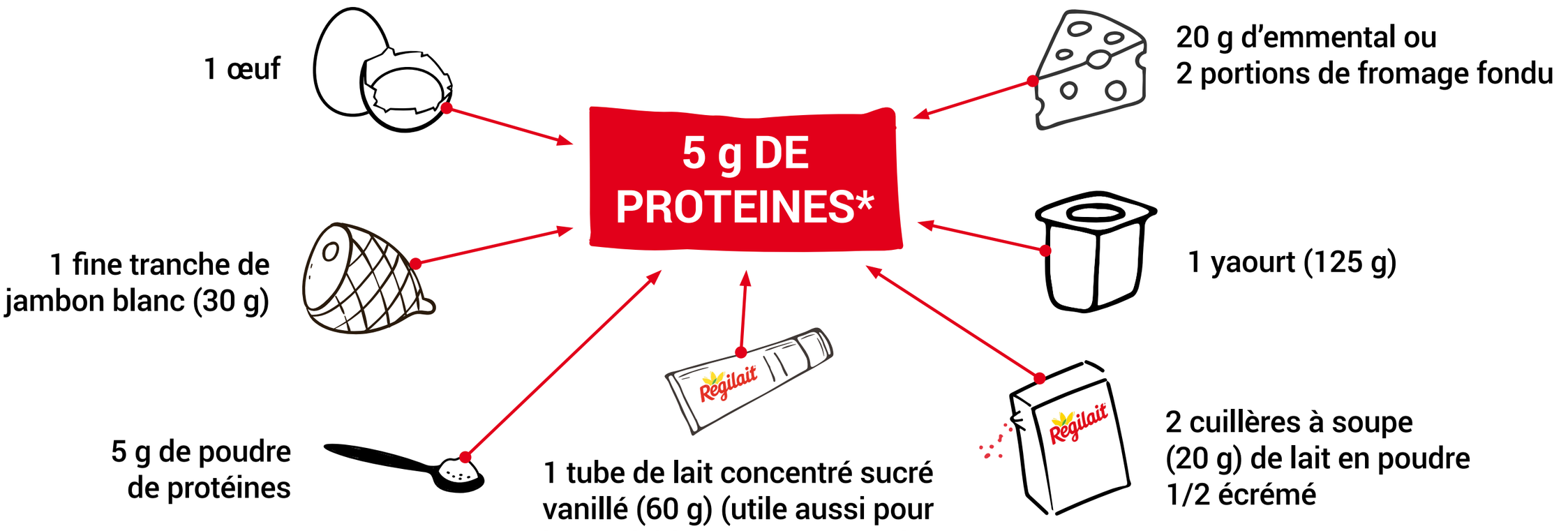
ENRICHISSEMENT PROTEIQUE EN PRATIQUE

Les enrichissements protéiques peuvent mettre en œuvre des produits de base, sachant que les apports moyens sont :



*estimation moyenne pour un apport de 4 à 6 g de protéines (variable légèrement selon les ingrédients choisis)
Sources : CIQUAL - table de composition nutritionnelle des aliments ANSES- 2017 / Données sur les laits en poudre et laits concentrés fournies par REGILAIT

LE LAIT EN POUDRE : DES ATOUTS INCONTOURNABLES

Densification nutritionnelle

- Issu d'un procédé de fabrication plus doux que le lait UHT qui préserve et concentre ses atouts nutritionnels : protéines à haute valeur biologique, oligoéléments, vitamines et minéraux biodisponibles
- Permet un enrichissement sans changement des saveurs du plat.

Grande sécurité bactériologique

- Un taux d'humidité inférieur à 4% (faible Aw) qui empêche la multiplication des germes pathogènes.
- Un procédé de fabrication exigeant comprenant de nombreux contrôles

Boissons & culinarité

> En boisson

- Dissolution à chaud ou à température ambiante
- Stabilité à température élevée pour garantir un service de boissons chaudes dans la durée
- Correctement reconstitué, le lait en poudre est autant apprécié que le lait UHT dans les boissons chaudes ! *(Etude ISHA Avril 2009 auprès de 240 consommateurs)*

> En cuisine

- Permet des textures moelleuses, aérées, une meilleure conservation, une couleur bien dorée, cuisson ultra-rapide, absorption de l'eau…

Praticité

> Stockage

- 500 g de lait en poudre= 5 litres de lait liquide
- Limite l'espace de stockage

> Manipulation

- 10 fois plus léger que le lait UHT
- Permet un enrichissement retardé des plats

> Conservation

- Longue conservation à température ambiante : 12 à 24 mois avant ouverture et 1 mois après

Le lait en poudre : un produit parfaitement adapté aux exigences des collectivités, des établissements de santé et médico-sociaux